

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Mercados agrícolas y eventos comunitarios

El 10 de abril de 2020, el Departamento de Salud Pública actualizó y extendió la [Orden Oficial de Salud](#) del Condado que ahora se extiende hasta el 15 de mayo de 2020. A la luz de esta extensión y a la necesidad continua de que el público tenga acceso a alimentos frescos, los Mercados agricultores certificados (CFM) al aire libre, que se encuentran certificados por el Estado de California y tienen un permiso de salud vigente para un CFM, bajo la Orden se consideran como un Negocio Esencial y pueden continuar operando. A partir del 15 de abril de 2020, Salud Pública está permitiendo a los vendedores de alimentos pre empaquetados que tienen un permiso de salud actual como una instalación de alimentos pre empaquetados temporal en el CFM bajo las siguientes condiciones:

Condiciones operativas que los gerentes de mercado deben cumplir:

- Solo los puestos de alimentos pre empacados pueden operar en conjunto con el CFM. No se permite que operen los puestos de preparación de alimentos.
- Limite la venta de alimentos a productos enteros sin cortar y alimentos pre envasados que cumplan con los requisitos del Departamento de Alimentos y Agricultura de California.
[https://www.cdffa.ca.gov/is/i & c/cfm.html](https://www.cdffa.ca.gov/is/i_%20c/cfm.html)
- No se permite la toma de muestras de alimentos sin envasar.
- Asegúrese de que los siguientes letreros y documentos estén publicados en lugares visibles para los visitantes del CFM:
 - Publique el [Protocolo de distanciamiento social](#) al ingresar al CFM y proporcione una copia a cada vendedor del mercado y vendedor de alimentos pre envasados
 - Publique señales pidiendo a los clientes que se queden en casa si están enfermos, incluso si solo tienen una enfermedad leve
<http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/StayHome.pdf>
 - Recordatorio de lavado de manos
<http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/GuidanceHandwashingEnglish.pdf>
 - [Usar mascarillas de tela para la cara mientras se está en público](#)
 - Lavar todos los productos antes de ser consumidos.
- Los gerentes de los mercados son los responsables de monitorear la capacidad del establecimiento para garantizar el distanciamiento social (físico) entre los clientes.
 - Deje espacio suficiente entre los puestos de productos y los puestos de alimentos pre empacados.
 - Designe a empleado(s) que aseguren que se cumplan los requisitos de distanciamiento social para aquellas personas que esperan ingresar al CFM, que compran del mercado/vendedor de alimentos y para aquellos dentro del mercado.
 - Se recomienda usar cinta adhesiva en la superficie del suelo para mantener a los clientes adecuadamente espaciados dentro del mercado.
 - Se Requiere que todos los visitantes del CFM usen un paño que cubra la cara durante su visita al CFM.
- Proporcione estaciones de lavado de manos para los clientes. Proporcione desinfectante de manos a base de alcohol con al menos 60% de alcohol para ser usados por los clientes antes de manipular los productos.

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Mercados agrícolas y eventos comunitarios

- Asegúrese de que se proporcionen estaciones de lavado de manos adyacentes a los baños y que estén abastecidas con jabón y toallas de papel en todo momento. Proporcione un recipiente de basura para toallas y vacíelo con frecuencia.

Empleados de los mercados agrícolas certificados

- Se aconseja que los empleados que tienen fiebre o enfermedad respiratoria que se queden en casa y no regresen al trabajo hasta al menos 3 días (72 horas) después de la recuperación, lo que significa que la fiebre se ha resuelto sin el uso de medicamentos para reducir la fiebre y hay una mejoría en los síntomas respiratorios (p. ej., tos, falta de aliento), **Y** han pasado al menos 7 días desde que aparecieron los primeros síntomas. Los empleados que parecen estar enfermos al llegar al trabajo o se enfermen durante el día deben ser enviados a casa de inmediato.
- Cualquier contacto cercano con empleados enfermos debe permanecer en cuarentena durante 14 días después de su último contacto con el empleado. Los contactos cercanos incluyen a todos los miembros del hogar, cualquier contacto íntimo y todas las personas que estuvieron a menos de 6 pies del empleado durante más de 10 minutos, comenzando 48 horas antes de que los síntomas del empleado comenzaran y hasta que finalice su período de aislamiento. Además, cualquier persona que haya tenido contacto con los fluidos corporales y/o secreciones del empleado (como tos/estornudos, haya compartido utensilios o tenido contacto con su saliva) debe estar en cuarentena.
- Proporcione una mascarilla facial de tela a todos los empleados del mercado y a los vendedores de alimentos, y asegúrese de que la usen en todo momento cuando interactúen entre ellos o con los clientes.

Instrucciones de lavado de manos para todos los empleados de alimentos

- Lávese las manos y los brazos con jabón y agua tibia durante al menos 20 segundos antes de:
 - Comer o beber.
 - Ponerse guantes.
- Lávese las manos después de las siguientes actividades:
 - Usar el baño
 - Tocarse el pelo, la cara, el cuerpo o la ropa
 - Estornudar, toser o usar un pañuelo de papel
 - Fumar, comer, beber o masticar chicle.
 - Vaciar o sacar la basura.
 - Manejar dinero y hacer cambios
 - Quitarse los guantes
 - Después de participar en otras actividades que puedan contaminar sus manos
- Se recomienda asignar a un empleado por turno para asegurar que los lavamanos estén abastecidos con jabón y toallas de papel en todo momento.
- Se recomienda usar guantes de manera apropiada como una herramienta adicional, pero es importante recordar que los guantes no reemplazan la necesidad de lavarse las manos y practicar una buena higiene de las mismas.

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Mercados agrícolas y eventos comunitarios

Limpeza general

- Limpie y desinfecte frecuentemente todas las superficies de "alto contacto" como son los mostradores, las cajas registradoras, mesas, accesorios de baño y lavamanos, y botes de basura.
- Use productos que se encuentren registrados en la Agencia de Protección Ambiental (EPA) que limpie (elimine los gérmenes) y desinfecte (mate los gérmenes). Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza y desinfectantes.

Desinfectantes efectivos

- Para realizar una solución blanqueadora, mezcle 4 cucharaditas de cloro con 1 cuarto de galón (4 tazas) de agua. Para un suministro mayor, agregue 1/3 taza de cloro a 1 galón (16 tazas) de agua. Use la solución dentro de los 20 minutos.
- Se pueden usar otros desinfectantes aprobados por la EPA si son efectivos contra el coronavirus. Los consumidores pueden comunicarse con el número "1-800" en la etiqueta del producto para indagar sobre su efectividad contra el "COVID-19".

Manejo adecuado de desinfectantes, artículos y desechos

- Use productos químicos en un área bien ventilada.
- Evite mezclar productos químicos incompatibles (lea la etiqueta).
- Evite el contacto del producto químico con los alimentos durante la limpieza.
- Maneje los desechos de manera segura y deséchelos en un contenedor de basura seguro.

Los gerentes del mercado son los responsables de garantizar el cumplimiento de las condiciones mencionadas arriba.

Para más información por favor contacte a los Servicios de Consulta al (888) 700-9995. Para más información sobre el COVID-19, visite: <http://publichealth.lacounty.gov/> o llame a la línea de Información del Condado de Los Ángeles 2-1-1 que está disponible las 24 horas del día.